

Pecena svinjska rebra



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** secenih svinjskih rebara
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** so
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **po potrebi** mast
- **po potrebi** voda

Za prilog:

- **1 kg** belog krompira
- **maloulja**
- **malo** mleka
- **malo** margarina
- **po ukusu** so
- **po ukusu** mleveni crni biber

Priprema

Rebarca posolite, pobiberite i zacinite. Poreajte ih u uvec pleh.

Stavite 1-2 kašike masti a preko nalijte sa 2 dl vode. Prekrijte aluminijumskom folijom i pecite na 200 stepeni oko 2 sata.

U toku pečenja okrenite ih nekoliko puta, a pred kraj skinite foliju da se rebra fino zapeku. Pecena svinjska rebra služite uz pire krompir ili drugi prilog po želji.

Savet